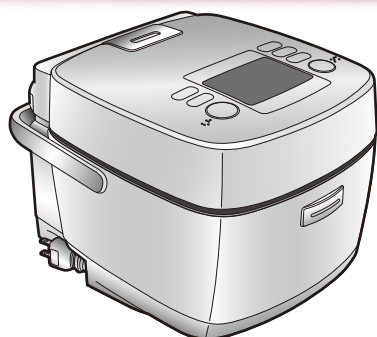
MITSUBISHI

三菱 IH ジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書
メニュー集

形名
（0.63Lタイプ）
エヌ ジェー エス ダブリュ
NJ-SW063

● ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
● 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
● 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

ご使用のまえに

ご飯の炊きかた

こんなとき

メニュー集

製品登録のご案内

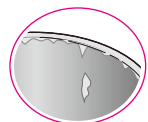
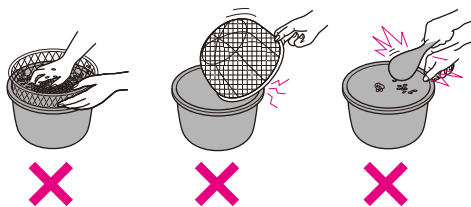
三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

内釜（本炭釜）について

内釜は純度99.9%の炭素材料を固めて焼きあげたものです。
ヒビが入ったり、欠けたり、割れやすい素材ですので、取扱いにご注意ください。
（炭素材料特有の多孔質のため、表面に多少のザラつきや、鬆（す）がありますが、異常ではありません。）

次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつけたりしない。
  ヒビ・欠け・割れなど破損します

- ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
- 米を内釜に移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

ふちが欠けたり、フッ素が傷みます

- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。
  はがれると水がしみこみます。

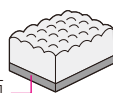
フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質ですので、人体に害はありません。

- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。

ヒビ・欠け・割れなど破損したり、フッ素が傷みます

- 本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない。

- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内釜の中で酢めしをつくると、フッ素加工が傷みやすくなる）

- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

- お米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと底面に傷がつきにくくなります。（傷がついても、性能面・衛生面への影響はありません。）
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  ・フッ素加工が傷んだ

内釜が、ヒビ・欠け・割れなど破損してしまったら…

使用を中止してください。
（ヒビ・欠け・割れなど破損した内釜を使用すると、水もれして本体の故障・感電・発火の原因）

- 炭素材料は人体に害はありませんが、口に入るとけがをする恐れがあります。
- ヒビ・欠け・割れなどしたときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。
  ご購入の際、サービス標準価格より値引きする内釜下取制度を設けております。
  破損品または本書裏表紙にある MITSUBISHI NJ-SW063 をご持参ください。
  詳しくは三菱電機お客さま相談センターへお問い合わせください。P.39

特 長

1 本炭釜・連続激沸騰でおいしく炊飯

- 本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、しっかりした歯ごたえのご飯に仕上げます。
- カートリッジを内蔵することで、沸騰時に沸きあがるうまみをふきこぼさずに貯め、沸騰しても強火を持続し、ふっくら炊き上げます。

2 匠芳潤炊き（たくみほうじゅんだき） P.18

- 通常の炊飯コースよりも仕込みにじっくり時間をかけることで、吸水効果を高め、さらにふっくら甘みのある極上のご飯に炊きあげます。
- 「おまかせ」コース… 炊飯容量を自動的に判定して炊飯します。
- 「合ピタ」コース… 炊飯容量をあらかじめ設定することで、容量に応じた最適な制御で炊飯します。

3 エコ炊飯※1 P.19

- 外気温に応じた火力制御で省エネ。
  蒸気の排出量にも配慮しました。

※1　2カップ炊飯時
「白米　ふつう」 消費電力量：132.0Wh、蒸気排出量：29.9mL（米300g・水450g）
「エコ炊飯」　消費電力量：118.2Wh、蒸気排出量：15.3mL（米300g・水420g）
（省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による）

4 節電レベル表示 P.16

- 選択したメニューと保温設定の組合せにより★の数が変化し、節電レベルを表します。

【節電効果について】
「白米・ふつう・保温（一定保温）」（★表示なし）の年間消費電力量を基準に削減効果を算出※2

2カップ炊飯時の削減割合
★………6.5%（3.8kWh/年）「白米 ふつう、保温（たべごろ保温）」
6.8%（4.0kWh/年）「エコ炊飯、保温（一定保温）」
★★……13.4%（7.8kWh/年）「エコ炊飯、保温（たべごろ保温）」
21.6%（12.6kWh/年）「白米 ふつう、保温切」
★★★…28.5%（16.6kWh/年）「エコ炊飯、保温切」

・数値はあくまでも目安であり、ご使用方法等によって異なります。
・工場出荷時（お買い上げ時）の設定は、「白米 ふつう、保温（たべごろ保温）」です。
※2　年間消費電力量の削減効果は、省エネ法に基づく測定方法により算出
ただし、「保温切」の年間保温時消費電力量は、炊飯終了後のつゆ付きを抑える加熱の消費電力量に省エネ法で定められた年間炊飯回数を乗じて算出

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

	禁止
	指示を守る

警告

分解・修理・改造をしない

分解禁止

感電・発火・けが・異常動作の原因。
＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

感電・ショートの原因。

蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない 蒸気にさわらない

接触禁止

特に乳幼児には注意する

やけどの原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因。

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

禁止

やけど・感電・けがの原因。

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない

禁止

やけど・けがの原因。

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

禁止

感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

禁止

感電・ショート・発火の原因。

電源コードを傷つけない

禁止

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントの単独使用

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる

ほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

電源プラグは根元まで確実に差込む

根元まで差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

警告

取扱説明書に記載以外の用途には使わない 調理には使わない

禁止

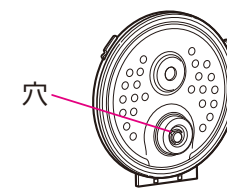
- 炊飯以外の料理
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。

放熱板の穴をふさぐ恐れのあるものは使わない 異物が付着したままで使わない

禁止

- アク取りシート・アルミホイル・落としぶたなどを入れて炊飯しない
- 青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない（炊飯後に入れる）

放熱板の穴をふさぐと蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。

〈表〉

お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減する

指示を守る

ふきこぼれ・やけどを防ぐため。

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

ふたを確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。
＊上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

使用を中止する

発煙・発火・感電の原因。

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

➡故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。

注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない

接触禁止

内釜・放熱板・カートリッジなど

やけどの原因。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

禁止

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

専用の内釜以外は使わない

禁止

過熱・異常動作の原因。

安全のために必ずお守りください（つづき）

⚠注意

次の場所では使わない

●不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
火災の原因。
●水のかかる所や、火気や熱器具の近く
感電・漏電・火災の原因。
●吸・排気口をふさぐような所
（壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など）
変色・変形・故障の原因。
●アルミシートや電気カーペットの上
アルミシートが発熱する場合があります。
●壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
結露による壁や家具の変色・変形の原因。
＊収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。（お米や水を入れたときの最大質量：約5.5kg）

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く

電源プラグを持つ

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

お手入れは本体が冷めてから行う

本体を冷ます

やけどを防ぐため。

使用時以外は、電源プラグを抜く

電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

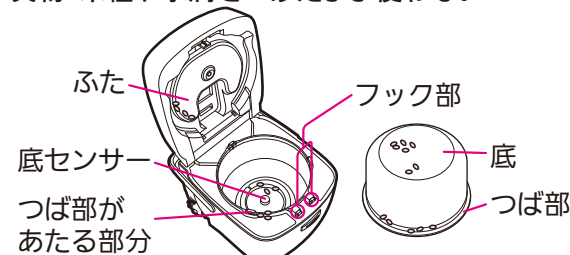
お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）
記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

内釜を本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない
故障の原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

本体や本体のまわりは清潔にする
機能を維持するための吸・排気口などからほこりや虫が入り、故障の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない・ふたが開かない、閉まらない原因。

直射日光のあたる所で使わない
変色・変形の原因。

空炊きはしない
故障や異常動作の原因。

現在時刻の合わせかた

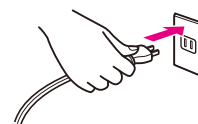
●時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
●時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
●炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

ピッ ピピッ

19:10

●時刻表示が5秒間点滅
（点滅中は、時刻合わせが可能な状態）

3 時｜分 を押して、12に合わせる

ピッ

19:12

●時刻表示が点灯
●押し続けると早送りする
●0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

●電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
●電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
●電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中
復帰後、炊飯を続けます。

■予約中
復帰後、予約どおりに炊きあがります。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■保温中
復帰後、保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

消耗品について

内釜・放熱板（ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ）・蒸気口パッキン・カートリッジパッキンは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

各部のなまえとはたらき

本体

- **蒸気口** 加熱時に蒸気が出る。
- **ハンドル** 持ち運ぶときに使う。
- **吸気口**（底面） タオルなどを下に敷かない。
- **操作・表示部**
- **フックボタン** ふたを開けるときに押す。
- **排気口**（底面） タオルなどを下に敷かない。

- **ふた**
- **ダイレクトセンサー**
- **ヒーター板**
- **ふたパッキン**
- **内釜（本炭釜）**（フッ素加工）
- **ブッシュ**
- **上枠**
- **電源プラグ**
- **電源コード**
- **フック部**
- **底センサー**

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2〜3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

放熱板

カートリッジ お手入れ P.25
沸騰してできたうまみ成分を受け止め、むらし時に還元する。

しゃもじ受け
しゃもじを立てて置くこともできます。

操作・表示部

お米ボタン
- お米の種類を選ぶ

メニューボタン
- ご飯のかたさ・メニューを選ぶ

切/保温ボタン
- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温をするときに押す
- 保温を選ぶ P.16

保温ランプ（橙）

予約ランプ（緑）

匠芳潤炊きボタン
- 匠芳潤炊きを選ぶ P.18

予約ボタン
- 予約するときに押す
  - ・時刻で予約 P.22
  - ・1時間単位で予約 P.23

時・分ボタン
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

炊飯ボタン
- 炊飯をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する

炊飯ランプ（赤）

表示部 ボタンを押すと10秒間ライトが点灯する

- 「切/保温」・「炊飯」ボタンに凸マークと、点字（ボタンの横）がついています
  - ━ 切/保温ボタン（キリ）　● 炊飯ボタン（タク）
- ボタンの区別を分かりやすくするため、上下のボタンと音を変えています

付属品

- しゃもじ（1コ）
- しゃもじ受け（1コ）

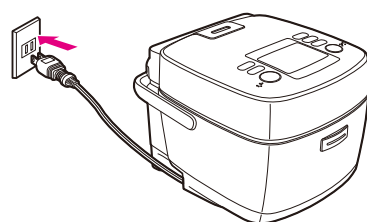
- 計量カップ（2コ）

無洗米用

- 取扱説明書/メニュー集 1部（本書）

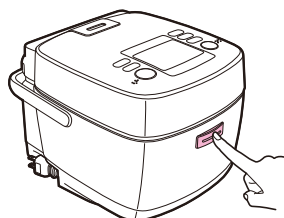
準 備

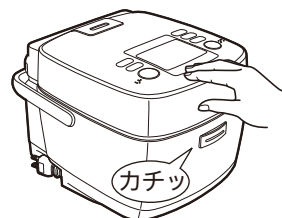
初めてお使いになるときは、内釜、放熱板、付属品を洗ってください。P.24~26

- 放熱板・カートリッジ・内釜外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふき取る。
- カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがついていることを確認し、カートリッジのロックをかける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板を必ずつける。（つけないと、ふたが閉まらない）

ふた

■開ける

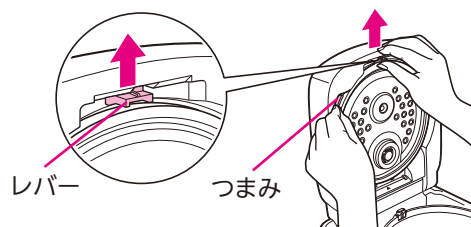
フックボタンの中央を押す

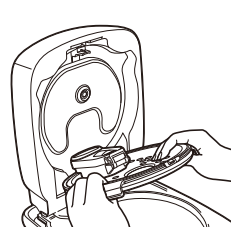
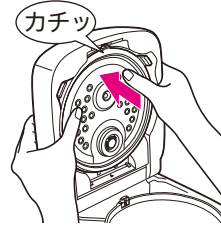
- 炊飯中は開けないでください。

■閉める

「カチッ」と音がするまで確実に閉める

放熱板

お手入れ P.25

■はずしかた

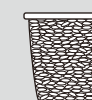
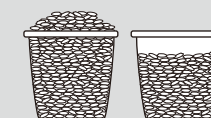
片手をつまみにそえて、もう片方の手でレバーを上側に押す

■取付けかた

①放熱板の ⇩ 印を本体の溝に差込む

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など（無洗米以外のお米）
  →計量カップ（約180mL=約150g）
- 無洗米
  →無洗米用計量カップ（約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

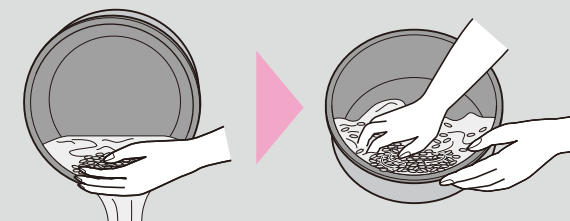
発芽米のおすすめ割合	白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を洗う

内釜を使う。（内釜でお米が洗えます）

- 白米
  →充分に洗米する（におい・変色・こげを防ぐため）
- 無洗米
  →軽くすすぐ（におい・ふきこぼれ・こげを防ぐため）
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

内釜にザルなどを重ねて洗わないでください。内釜は、ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いにご注意ください。P.2

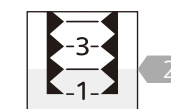
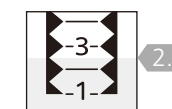
3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9 以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。（べちゃつき・変色の原因）

白米・無洗米の目盛は両側にあります。

「白米」2カップの場合

「白米」2.5カップの場合

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。（ふきこぼれを防ぐため）

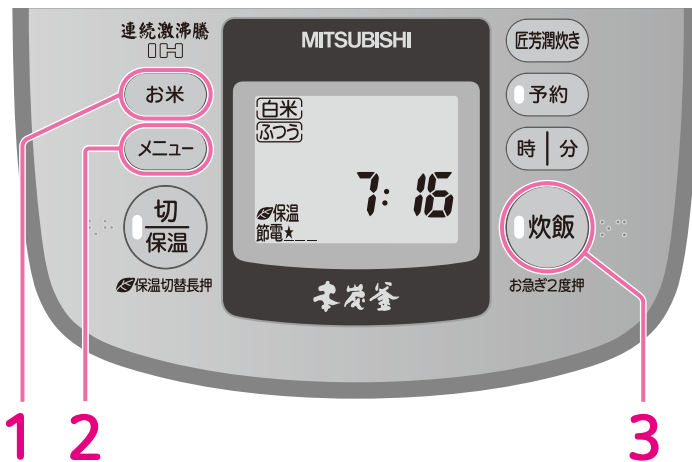
4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ

電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く（お急ぎ） 匠芳潤炊き P.18

⚠警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない（やけどの原因）

1 2 3

■お買上げ時の設定

お米 白米 、メニュー ふつう 、保温（たべごろ保温）（設定） で炊くとき

→ 3 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

炊飯する前に保温の設定を確認してください。P.16~17

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

押すごとに □ が移動して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

- 白米を炊くときは 白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは 無洗米 を選ぶ
- 胚芽米を炊くときは 白米 を選ぶ

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

（お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。）

押すごとに □ が移動して表示

ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ 炊込み ◀ おかゆ ◀ エコ炊飯

P.18~20

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米	ふつう	約39～48分
	かため	約37～46分
	やわらか	約42～52分
無洗米	ふつう	約39～49分
	かため	約37～47分
	やわらか	約42～53分

3 炊飯 を押し、炊飯する

<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示

表示時間はめやすです。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約5分長くなることがあります。

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

炊飯 2回押す（お急ぎを表示）

- 予熱とむらしを短縮し、通常より約18分早く炊きあげます。
- 最大炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。お好みに合わせて水の量を多めにしてください。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 炊きあがったらご飯をほぐす

<表示例>保温表示

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

24時間以上の保温はしないでください。

ご飯の保温について P.16~17

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。
72時間を経過すると、自動で終了。
（保温ランプ消灯）

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

- 選んだお米の種類、メニューのふつう・かため・やわらかの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽米(お急ぎ)・玄米を炊く

⚠警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない(やけどの原因)

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 発芽米を炊くときは 発芽米 を選ぶ
- 玄米を炊くときは 玄米 を選ぶ

押すごとに ▭ が移動して表示

2 メニュー を押し、ふつうを選ぶ

(お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。)

ピッ

押すごとに ▭ が移動して表示

ご飯のかたさは、「ふつう」以外を選ぶことはできません。

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

発芽米	約62~73分

玄米	約71~79分

3 炊飯 を押し、炊飯する

ピッ

<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
  (できあがりまでの時間のめやすは表示しません。)

- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

急いで炊きたいとき(お急ぎ)

2回押す
(〔お急ぎ〕を表示)

- 予熱とむらしを短縮し、通常より約15分早く炊きあげます。
- 最大炊飯容量は、仕様(裏表紙)を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 玄米 では選べません。

4 切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

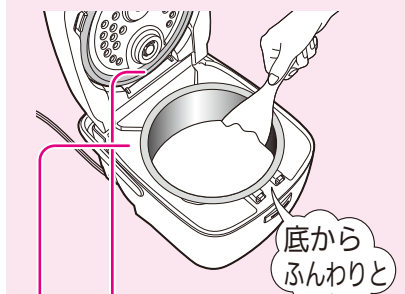
ブザーが鳴ったらできあがり

ピー

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ
- 選んだお米の種類の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。

ご飯の保温について

保温の設定と解除

選べる3つの保温機能

〈保温(たべごろ保温)〉
やや低めの温度で12時間保温します。

〈保温切〉
炊飯終了後、自動的に加熱を終了します。

〈保温(一定保温)〉
高めの温度で保温します。

を3秒間長押しするごとに

保温(たべごろ保温) ▶ 保温切 ▶ 保温(一定保温)

をくり返します。

● お米・メニュー を選ぶ前に設定してください。
●保温を開始して72時間経過すると、切り忘れと判断し自動的に保温を終了します。

【白米・ふつう設定時】

…保温(一定保温)時より★が1つ増えます

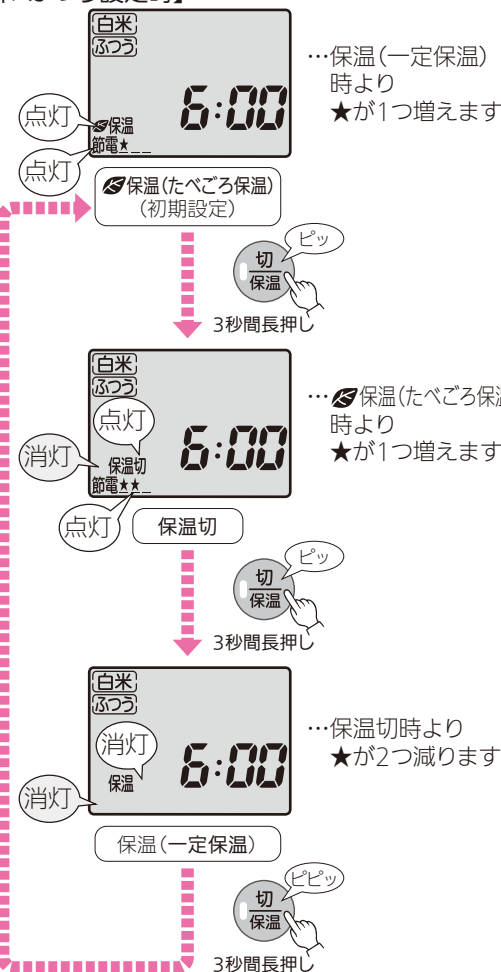
保温(たべごろ保温)
(初期設定)

…保温(たべごろ保温)時より★が1つ増えます

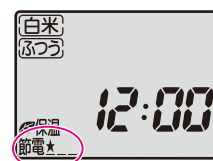
点灯 保温切

…保温切時より★が2つ減ります

保温(一定保温)

ピピッ 切 保温 3秒間長押し

お知らせ
● 選んだ保温設定を記憶します。
● 炊飯・保温中の設定・解除はできません。

節電レベル表示について P.3

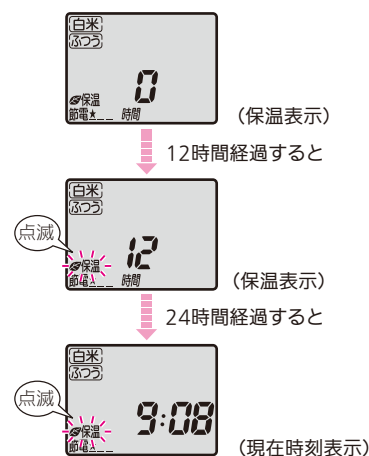
選択したメニューと保温設定の組合せにより★の数が変化し、節電レベルを表します。

★の増減のしかた
①メニュー設定で「エコ炊飯」を選択すると★が1つ増えます。
(他メニューは★が増えません)。
②保温設定では下記のとおり★が変化します。
「保温」…★が1つ増えます。
「保温切」…★が2つ増えます。
「保温」…★は増えません。

		メニュー	
		エコ炊飯	エコ炊飯以外
保温設定	保温(たべごろ保温)	★★	★
	保温切	★★★	★★
	保温(一定保温)	★	表示なし

※★が1つ以上点灯する設定をした場合、「節電＿＿＿」も同時点灯します。
★が点灯しない設定をした場合、「節電＿＿＿」は消灯します。

【保温時】

保温(たべごろ保温)
やや低めの温度で保温

● 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
● 12時間を超える保温時間の消費電力量は炊飯約1回分に相当します。
● 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジで再加熱を行ったほうがおいしさを維持し節電になります。
(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「」と「保温」が点滅してお知らせします。)

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります(お買上げ時の設定:保温(たべごろ保温))

● 保温ランプ点灯
● 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。
(1時間未満は0時間を表示)
● 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
● 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。(保温ランプ消灯)

<現在時刻を表示したいときは>
時 または 分 を押してください。
(保温経過時間は表示しません)

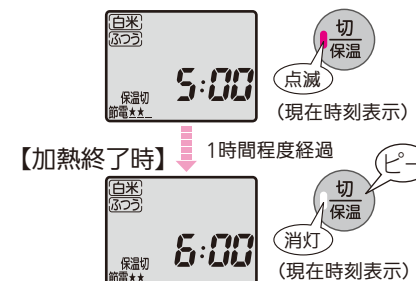
使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

● 保温ランプ消灯

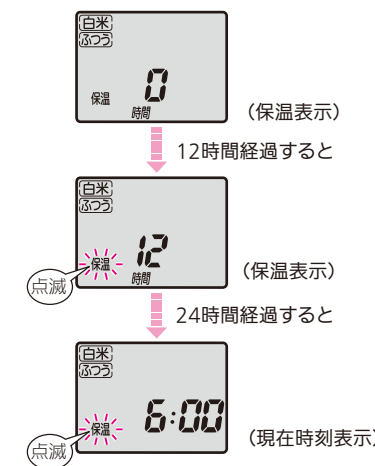
● **保温中のご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるときは**
①本体のにおいをとってください。P.26
②「保温(一定保温)」にしてください。
● **24時間以上の保温はしないでください。**
(変色・におい・パサつきの原因)
● **次のものは保温しないでください。**
・白米・無洗米以外のご飯
(炊込み・おかゆ・おこわなど)
・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
・よく洗わないで炊いたご飯
・みそ汁・カレーなどの汁もの

● ふたを確実に閉めてください。(乾燥・変色の原因)
● しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
(におい・変色・しゃもじのひび割れの原因)
● 少量のご飯は中央にまとめてください。
(少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因)
● 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。
(温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.25

保温切
1時間程度加熱して自動的に終了

保温をしないで、すぐに召し上がるときにおすすめの設定です。放熱板のつゆ付きを抑えるために、炊飯終了後1時間程度は加熱します。その後、自動的に加熱を終了します。
● 早めに召し上がるか、器に移し替えてください。
加熱の際は保温ランプが点滅します。
● 加熱が終了すると報知音(ピー)でお知らせします。
● すぐに加熱をやめたい場合は「切／保温」ボタンを押してください。(保温ランプ消灯)

● 炊飯終了後は、内釜にご飯を入れたままにしないでください。(温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因)
● 加熱終了後に、再保温はしないでください。
(におい・腐敗の原因)

保温(一定保温)
高めの温度で保温

ご飯の温度が低く感じる時は、「保温」(一定保温)に設定してください。
「保温」よりも高い温度で保温します。
(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「保温」が点滅してお知らせします。)

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

	匠芳潤炊き	エコ炊飯
白米	約69～77分	約42～50分
無洗米	約70～78分	約42～51分

	すし	おこわ
白米	約40～47分	約37～46分
無洗米	約40～48分	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約43～55分	約55～61分
無洗米	約44～56分	約55～62分
発芽米	約53～81分	約65～73分
玄米	約81～93分	約89～97分

●電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

※匠芳潤炊き・合ピタの数字・エコ炊飯は、一度炊飯すると設定を記憶します。

匠芳潤炊き（たくみほうじゅんだき） P.3

●水位目盛「白米」「無洗米」
●白米 無洗米 以外では選べません。
●ご飯のかたさは選べません。
●「お急ぎ」はできません。
●合ピタ は炊飯容量（0.5～3.5まで）を選んで最適な制御で炊飯します。
0.5カップ単位で進みます。
（芳潤炊き（おまかせ）は炊飯容量を設定しなくても炊飯できます）

1 お米 を押し、白米 または 無洗米 を選ぶ

2 匠芳潤炊き を押す

●押すごとに表示がかわる

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
炊きあがったらご飯をほぐす P.13

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 ボタンは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。
<例>白米に雑穀米を混ぜる
➡白米 を選ぶ

●炊飯容量
3カップまで
●水位目盛「白米」「発芽米」「玄米」
（混ぜる米の目盛に合わせる）
●麦を混ぜて炊くときは、水を半目盛以内で多めにしてください。
●水に浮くような雑穀類（麦・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
●市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を半目盛以内で加減してください。
●「お急ぎ」はしないでください。
●保温はしないでください。
（におい・パサつきの原因）

おこわ

お米 ボタンで 白米 を選び、
メニュー ボタンで かため を選びます。 P.12～13

●炊飯容量
3カップまで
●水位目盛「おこわ」
●具は、水加減したあとに、米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●予約はしないでください。
●保温はしないでください。
（におい・パサつきの原因）
●「お急ぎ」はしないでください。

すし

お米 ボタンで 白米 または 無洗米 を選びます。 P.12～13

●水位目盛「エコ炊飯・すし」
●「お急ぎ」はしないでください。

エコ炊飯 P.3

●炊飯容量
3カップまで
●水位目盛「エコ炊飯・すし」
●白米 無洗米 以外では選べません。
●ご飯のかたさは選べません。
●少しかために炊きあがります。
●「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、白米 または 無洗米 を選ぶ

2 メニュー を押し、エコ炊飯 を選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
炊きあがったらご飯をほぐす P.13

いろいろなご飯を炊く（つづき）

炊込み

<白米・無洗米>
- ●炊飯容量
  3カップまで
- ●水位目盛「白米」「無洗米」

<発芽米・玄米>
- ●炊飯容量
  2カップまで
- ●水位目盛「発芽米」「玄米」

●具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●「お急ぎ」はできません。
●予約はできません。
●ご飯のかたさは選べません。

1 を押し、お米の種類を選ぶ

P.38

2 を押し、炊込み を選ぶ

3 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて電源プラグを抜く P.15
●保温ランプ消灯
●約15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

●炊飯容量
1カップまで（具を入れるときは0.5カップまで）
●水位目盛「おかゆ」
●具があるメニューのときは
・具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
・予約はしないでください。

●「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。
（ふきこぼれの原因になります）

1 を押し、お米の種類を選ぶ

P.38

2 メニュー を押し、 おかゆ を選ぶ

3 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

●予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。（お急ぎを表示）
●最大炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
●玄米では選べません。

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて電源プラグを抜く P.15
●保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.11

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ（200mL）や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.11

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

4 正しく水加減をする P.11

内釜を平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや変色の原因になります。

5 内釜を入れて、炊飯スタート

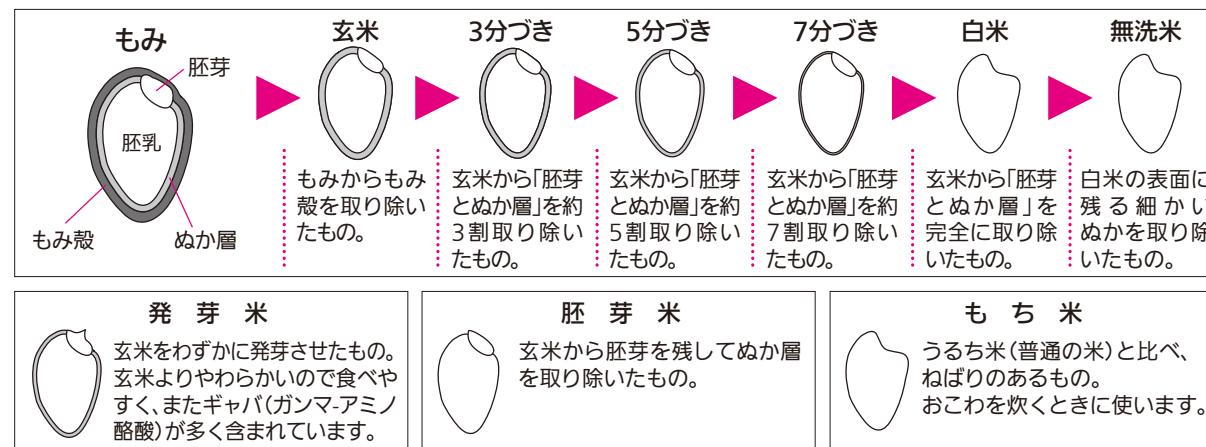
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。

発芽米	胚芽米	もち米
玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）が多く含まれています。	玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。	うるち米（普通の米）と比べ、ねばりのあるもの。おこわを炊くときに使います。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。
・昼の12時 ➡ 12:00
・夜の12時 ➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.7

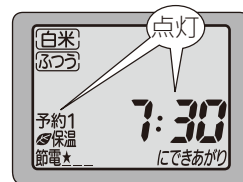
1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

ピピッ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

押すごとにかわる

お買上げ時の設定	予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

<表示例>
予約1 に設定するとき

2 時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

時	●押すごとに、1時間単位で進む（0〜23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る）●押し続けると、早送りする
分	●押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る）●押し続けると、早送りする

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

3 炊飯 を押す ➡ 予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●予約時刻が記憶される

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

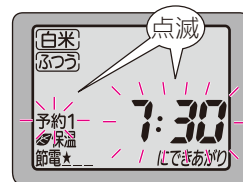
1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

ピピッ

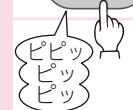
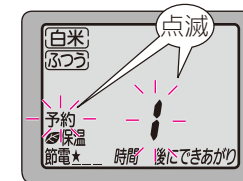
●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅
●前回予約した時刻を表示

<表示例>
予約1に設定してある
時刻を表示

2 炊飯 を押す ➡ 予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）

今から1〜12時間後に炊きあげる

1時間単位で予約できます。

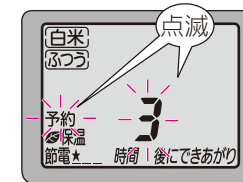
1 予約 を3回押し、予約を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

2 時 を押し、炊きあげる時間を設定する

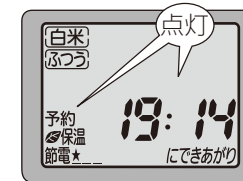
ピッ

●押すごとに、
1〜12時間にかわる
（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）
●「芳潤炊き」、「エコ炊飯」、「おかゆ」、
発芽米、玄米 は炊飯時間が長いため
「1時間後」は選べません。

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

3 炊飯 を押す ➡ 予約完了

ピッ

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示

お米・メニュー・保温設定をかえたいときは

予約時刻をかえたいときは

1 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2 予約時刻を設定し直す P.22

予約を解除するときは

 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
●夏場の予約は、12時間以内にしてください。
（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
●次のとき、予約はできません。
・炊込み・炊飯中・保温中
●予約中は、現在時刻を表示しません。
●1〜2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
（予約できる時間はメニューにより異なります）
●予約は、おこわなど、具や調味料の入るものでは、使わないでください。
（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

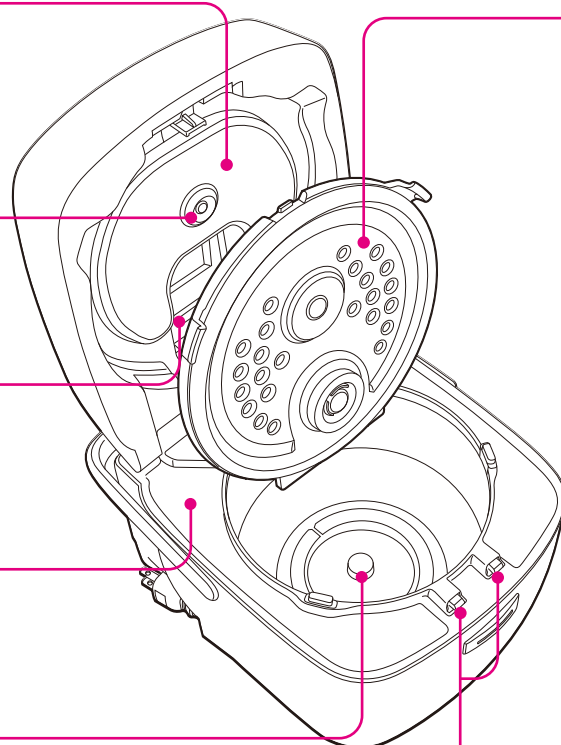
使用後に毎回行う

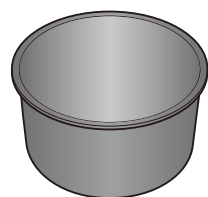
■ヒーター板
かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

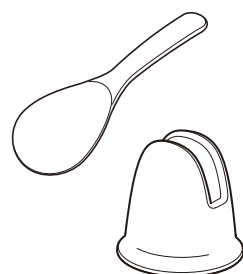
■ダイレクトセンサー
かたくしぼった布でふく

■蒸気口
放熱板をはずし、かたくしぼった布でふく

■上枠
かたくしぼった布でふく

■底センサー
かたくしぼった布でふく

■フック部
米粒などが入ったときは、竹串やようじで取り除く

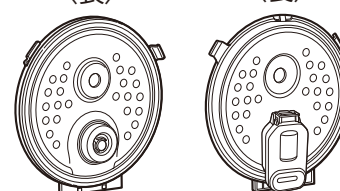
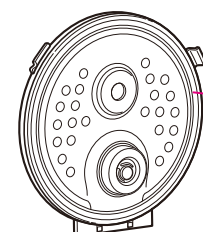
■内釜 内釜について P.2
冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いに注意してください。

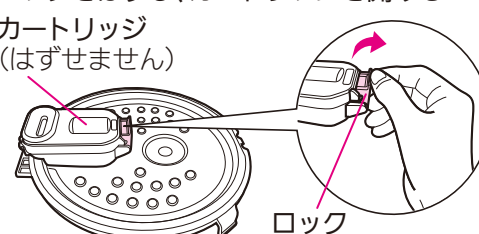
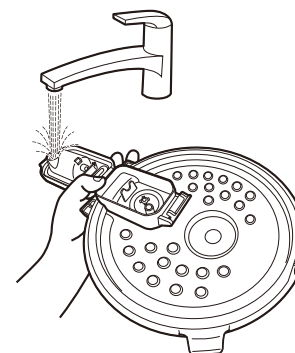
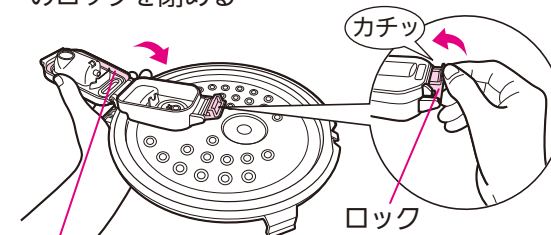
■しゃもじ・しゃもじ受け
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

おねがい
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

■放熱板 はずしかた・取付けかた P.10

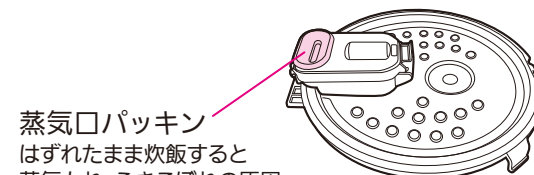
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

〈表〉

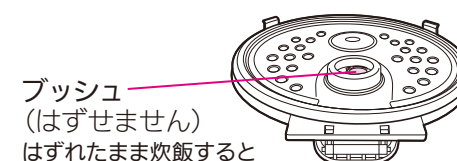
〈裏〉

はずしかた
❶本体から放熱板をはずす

ふたパッキン
（はずせません）
においがつきやすいので、毎回洗う

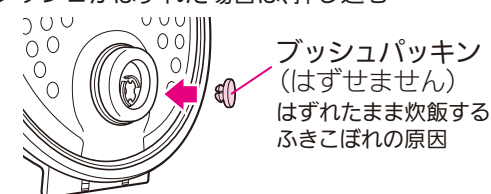
❷ロックをはずし、カートリッジを開ける

❸流水で洗う
（カートリッジ内部も洗う）

取付けかた
❶カートリッジパッキンがついていることを確認し、「カチッ」と音がするまでカートリッジのロックを閉める

カートリッジパッキン
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

カートリッジパッキンがはずれた場合は、パッキンの丸い面を手前にして溝に押し込む

❷蒸気口パッキンがついていることを確認する

蒸気口パッキン
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

蒸気口パッキンがはずれた場合は、押し込む

❸ブッシュがついていることを確認する

ブッシュ
（はずせません）
はずれたまま炊飯するとふきこぼれの原因

ブッシュがはずれた場合は、押し込む

ブッシュパッキン
（はずせません）
はずれたまま炊飯するとふきこぼれの原因

お手入れ(つづき)

汚れが気になるとき

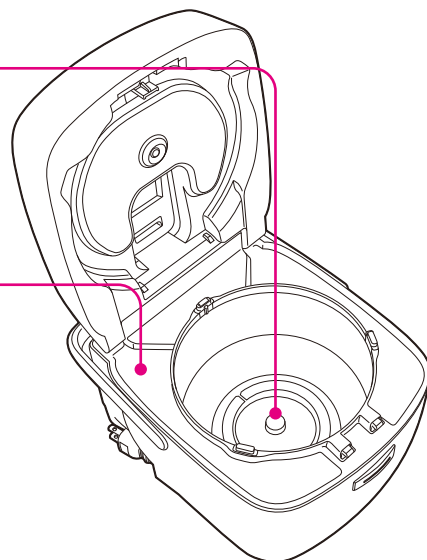
■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

■本体

かたくしぼった布でふく

■計量カップ(2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

本体のにおいが気になるとき

(においによっては、完全にとれないものもあります。)

❶内釜に1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷設定を「お米 白米」「メニュー ふつう」にする P.12

❸沸とうさせる
炊飯 2回押す

約15分間沸とうさせる

❹沸とうをやめる
切/保温 押す

❺本体が冷めたら、内釜・放熱板を取出して洗う(カートリッジ内部も洗う)

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	●カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。	P.25
		●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。	P.11
		●内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。 →傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。	
		●水加減やメニューは合っていますか。 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他のメニューをお試しください。	P.11~20
		●「お急ぎ」「無洗米」「エコ炊飯」は、かために炊きあがります。 →お好みに合わせて水の量を多めにしてください。	
		●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。	
		●ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。	
	ふきこぼれる	●カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。	P.25
		●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。	裏表紙
		●水加減は合っていますか。 →内釜の目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。	P.11・38
		●メニューを間違えていませんか。 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。	P.12~20
		●内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。	
		●放熱板・カートリッジに異物や細かい穀類がついていませんか。 →取り除いてください。	P.25
		●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。 (無洗米はふきこぼれやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。)	

炊飯がうまくできないとき(つづき)

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。	
	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内釜のまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。	
	ご飯や内釜に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分(でんぷん質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	
	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります。) ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 (無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。) ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内釜の底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量(少量・多量)によっては、底にこげ色がつくことがあります。	
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。	裏表紙
保温	保温温度が低い	●保温を切っていませんか。(保温ランプ消灯) ●「(たべごろ保温)」「保温切」になっていませんか。 →「保温(一定保温)」に設定してください。	P.16

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 →雑菌が入り、においの原因になります。 ●炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。 →約15分以内にご飯を底からよくほぐして、余分な水分を逃がしてください。	
		●洗米が不充分ではありませんか。 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も洗米することをおすすめします。	P.11
		●24時間以上の保温をしていませんか。 →変色・におい・パサつきの原因になります。 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。	
		●ふたを確実に閉めましたか。 →乾燥・変色の原因になります。	P.10
		●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。	
		●炊込みご飯を炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板・カートリッジを洗ってください。	P.24~26
		●放熱板・カートリッジ・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンなどの汚れやつけ忘れはありませんか。	P.24~25
		●内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。	
		●「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにしていませんか。 →温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。 すぐにご飯を取り出してください。	P.17
		●ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき	P.17

故障かな？

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 ●メニューは合っていますか。 →お米やメニューによっては炊飯時間が長くかかります。	裏表紙 P.15・18
予約 を押すと「ピピピ」音が鳴る	●予約を受付けないメニューを選んでいませんか。	
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.7 P.7
蒸気口以外から蒸気がもれる	●放熱板・ふたパッキン・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板・ふたパッキンや内釜が変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。（有料） ●カートリッジパッキン・蒸気口パッキンがはずれていませんか。	P.25 P.25
上枠やご飯の中につゆが落ちる	●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →上枠やふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。	P.24 P.10
炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・ＩＨ特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。	
炊飯 を押してしばらくすると「ピピピ」音が鳴る	●本体に内釜が入っていないためです。 →内釜を入れてください。	
ボタン操作ができない	●炊飯・保温・予約中は 切/保温 以外は受付けません。	
ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない　「お急ぎ」	●「玄米」は「お急ぎ」ができません。 ●「匠芳潤炊き」「炊込み」「エコ炊飯」は「お急ぎ」ができません。	
〃　「匠芳潤炊き」	●「白米」「無洗米」以外で「匠芳潤炊き」はできません。	
〃　「予約」	●「炊込み」は予約できません。 ●1時間単位で予約中は「分」ボタン操作ができません。	P.23
残時間表示が1度に進む 止まる	●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などが変化してもおいしく炊きあげるために、炊飯時間を調整しているためです。 約5分長くなることがあります。	

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
残時間表示が出ない	●「白米」「無洗米」の「ふつう」「かため」「やわらか」「お急ぎ」「匠芳潤炊き」を選んだときのみ、炊飯開始時から、残時間（めやす）を表示します。 その他のお米の種類・メニューは、むらしに入ると残時間を表示します。	
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。（有料）	P.7
マークと“保温”が点滅している	●「保温（たべごろ保温）」で12時間以上保温すると点滅します。	P.16
“保温”が点滅している	●「保温（一定保温）」で12時間以上保温すると点滅します。	P.17
保温ボタンランプが点滅している	●「保温切」で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 →早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。	P.17
保温が自動的に切れている　「保温（たべごろ保温）」「保温（一定保温）」	●72時間を経過すると、保温を終了します。	P.16~17
〃　「保温切」	●炊飯終了後、1時間程度加熱した後、自動的に加熱を終了します。	P.17
保温切時に「ピー」音が鳴る	●加熱が終了するとピー音でお知らせします。	P.17
電源プラグを差込んだとき火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 故障ではありません。	
電源コードが巻き戻らない	●電源コードのねじれを直してください。	
表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。 再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	

＊誤って本体・内釜を落下させたり、本体・内釜の一部にヒビ・欠け・割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、A5、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

●カロリーはおよその計算値です。
●カップは付属の計量カップ（1 カップ約 180mL）を使っています。
　無洗米は、無洗米用計量カップ（1 カップ約 170mL）を使います。
●大さじ 1 = 15mL、小さじ 1 = 5mL です。（1mL = 1cc）

豚肉ご飯

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆ 1 人分約 342kcal

材料（4 人分）

材料	分量
炊きたてのご飯	茶碗 4 杯分
豚薄切り肉	100g
A 酒	小さじ 2
A コショウ	少々
キクラゲ	6 枚
ザーサイ	40g
しょうがのみじん切り	大さじ 1
B しょうゆ	大さじ 2
B 酒	大さじ 1
B 砂糖	小さじ 2
せり	少々
ごま油	大さじ 2

❶豚肉は細く切って A をまぶす。
❷キクラゲは水で戻し、石づきをとってせん切りにする。
❸ザーサイは洗って薄切りし、水に浸して塩分を好みの加減に抜いてせん切りにし、水気を切る。
❹フライパンにごま油を熱し、しょうがのみじん切り、❶、❷、❸の順に加えて炒め、B で調味する。
❺炊きたてのご飯に❹を加え、2 ～ 3 分蒸らして器に盛り、せりを小さくちぎって散らす。

三色丼

メニュー ◆ふつう　カロリー　◆ 1 人分約 546kcal

材料（2 人分）

材料	分量
ご飯	400g
卵	2 個
A 砂糖	大さじ 1
A みりん	大さじ½
A 塩	小さじ⅙
とりひき肉	100g
B 砂糖	大さじ½
B しょうゆ	大さじ 1
B みりん	大さじ 1
B しょうがのみじん切り	小さじ½
さやえんどう	5 枚
塩	少々
紅しょうが	少々

❶卵を割りほぐし、A を加えてよく混ぜる。
❷❶の卵をなべに入れて火にかけ、菜箸 5 ～ 6 本でかき混ぜる。固まりかけたら火からおろし、ぬれぶきんの上になべ底を当てて手早く混ぜ、やわらかいいり卵を作る。
❸なべにひき肉を入れて、B を混ぜてから、火にかける。汁気が小さじ 1 くらい残る程度まで、菜箸 5 ～ 6 本で混ぜながらいりつける。
❹さやえんどうは、塩を入れた熱湯でさっとゆで、斜め細切りにする。
❺ご飯を器に盛り、❷、❸、❹をのせて、紅しょうがを添える。

◆すし飯作りのコツ

●酢……………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
●だし…………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
　　　　　　　関西式は昆布だしで炊きあげます。
●合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
●合わせ酢を混ぜるとき
・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆すし飯のみ 1 人分 約 429kcal

材料（4 人分）

材料	分量
米	3 カップ
酒	大さじ 1
合わせ酢	
米酢	大さじ 4
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 1
のり	適量
刺身、卵焼き、納豆など	適量
青じそ、わさび	適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内釜に米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、（メニュー）［ふつう］で炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

鮭ずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆ 1 人分約 549kcal

材料（4 人分）

材料	分量
米と合わせ酢	上記と同分量
塩鮭（甘塩）	3 切れ
しょうが	2 かけ
貝われ菜	適量
酒、酢	適量
白いりごま	適量

❶すし飯を作る。➡上記「手巻きずし」
❷鮭を焦がさないように焼き、皮と骨を除いて酒、酢でほぐす。
❸しょうがはせん切りにし、アクをぬく。貝われ菜は 2㎝に切る。
❹すし飯に鮭、白いりごま、しょうがを入れさっくりと混ぜる。
❺器にすし飯を盛り、貝われ菜を散らす。

炊込みご飯のコツ

炊込みの炊飯容量
3カップ（発芽米・玄米は2カップ）まで

・下記のポイントをおさえると、炊きあがりがよりおいしくなります。

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、手早く水をかえるのがコツ。
水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。
洗い始めてから 3 分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上にのせて炊込む

●水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
●そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして 10 分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、約 15 分以内にほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1 食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。
電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒に入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目（かやく）ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆ 1 人分約 483kcal

材料（4 人分）

米	3 カップ
鶏むね肉	50g
にんじん	中½本（約 50g）
油揚げ	1 枚
たけのこの水煮	30g
干ししいたけ	3 枚
A 薄口しょうゆ	大さじ 2
A みりん	大さじ 1
A 酒	大さじ 1
A 塩	小さじ 1
A だしの素	適量
干ししいたけの戻し汁	

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約 500mL の水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて メニュー 炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

おこわの炊飯容量
3 カップまで

赤飯

メニュー ◆かため
カロリー ◆ 1 人分約 434kcal

材料（4 人分）

もち米	3 カップ
ささげ	¼カップ（約 30g）
黒いりごま	少々
塩	少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内釜に米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて 1 時間ひたし、お米 白米、メニュー かため で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

黄飯

メニュー ◆かため
カロリー ◆ 1 人分約 465kcal

材料（4 人分）

もち米	3 カップ
くちなし	5 個
酒	大さじ 1 ½
塩	小さじ¾
黒豆	70g

❶黒豆は洗って 600mL の水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 1 時間ひたす。
❸くちなしの実は、2 ～ 3 つに割って 320mL のお湯に 10 ～ 15 分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内釜に米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、お米 白米、メニュー かため で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

おはぎ

メニュー ◆かため
カロリー ◆ 2 個（あん衣、きな粉衣）278kcal

材料（24 個分）

ごはん	
もち米	2 カップ
塩	少々
粒あん	
あずき	2 カップ
砂糖	280g
塩	少々
きな粉	大さじ 5
砂糖	大さじ 1

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて、指でつまんで軽くつぶれる位までやわらかく煮る。
❷砂糖を加え、かき混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ、火から下ろし冷ます。24 等分し、丸める。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗い、内釜に入れる。水位目盛「おこわ」の「2」に水加減して 1 時間ひたし、お米 白米、メニュー かため で炊く。
❹ご飯が熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えて、すりこぎで半つぶしにし、24 等分し、丸める。

<あん衣>
❹を、❷で包む。
<きな粉衣>
❹を平らにのばし、❷をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。

メニュー集

玄米の炊飯容量
3 カップ（炊込みは 2 カップ）まで

玄米ご飯

メニュー ◆ふつう　カロリー ◆ 1 人分約 394kcal

材料（4 人分）	
玄米	3 カップ

①玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
②内釜に①を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
③［お米］［玄米］、［メニュー］［ふつう］で炊く。
④炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米あずきご飯

メニュー ◆ふつう　カロリー ◆ 1 人分約 296kcal

材料（4 人分）	
玄米	2 カップ
あずき	40g
水	100mL

①あずきは軽く洗っておく。
②玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
③内釜に②を入れ、水位目盛「玄米」の「2」に水加減して、あずきを均等にのせる。
④材料の水を加える。
⑤［お米］［玄米］、［メニュー］［ふつう］で炊く。
⑥炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米のサラダ

メニュー ◆ふつう　カロリー ◆ 1 人分約 480kcal

材料（4 人分）			
玄米	3 カップ	玉ねぎ	1/3 個
ツナ缶詰	90g	トマト	1 個
レモン汁	適量	スライスアーモンド	適量
砂糖	適量	パセリ	適量
レーズン	適量	サニーレタス	適量
ブランデー	適量	フレンチドレッシング	適量
ピーマン	2 個		

①玄米を炊いて冷ましておく。
②ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
③レーズンはブランデーを少々かけておく。
④ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
⑤玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
⑥トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
⑦パセリをみじん切りにする。
⑧サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
⑨冷ました玄米に、②〜⑥の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆの炊飯容量
1 カップまで（具を入れるとき 0.5 カップまで）

白がゆ

メニュー ◆おかゆ
カロリー ◆ 1 人分約 134kcal

材料（4 人分）	
米	1 カップ

①米は水が澄むまで手早く洗う。
②内釜に米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
③［メニュー］［おかゆ］で炊く。
④炊きあがったら、温めた器に盛る。

トッピングアラカルト

ひき肉と漬物

カロリー ◆ 1 人分約 101kcal

材料（4 人分）	
豚ひき肉	100g
サラダ油	大さじ 1
漬物（しば漬けなど）	50g
酒	適量
しょうゆ	適量
七味唐辛子	適量

①漬物は粗く刻んでおく。
②熱したフライパンにサラダ油をひき、ひき肉を炒める。
③ひき肉がパラパラになったら、①と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。

梅おろし

カロリー ◆ 1 人分約 8kcal

材料（4 人分）	
梅干し	1 個
大根おろし	150g
しょうゆ	少々

①梅干しは種を取って細かくきざむ。
②大根おろしと、①を混ぜて、しょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

カロリー ◆ 1 人分約 45kcal

材料（4 人分）	
辛子明太子	1 腹
木綿豆腐	1/3 丁
酒	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1

①辛子明太子 1 腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
②豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
③②に①としょうゆを加えて軽く煎る。

お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米　■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●充分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ) ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ●胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない(におい・変色の原因) ●3分・5分づき米は水の量を少し多めにする(半目盛以内)
■もち米	おこわ	白米	（同上）
■無洗米	白米	無洗米	●付属の無洗米用計量カップ(約170mL)ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる
■発芽米	発芽米	発芽米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●おすすめの割合➡白米(無洗米)2合：発芽米1合 ●予約はしない(腐敗・炊けない原因) ●保温はしない(におい・変色の原因)
■玄米	玄米	玄米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く) ●保温はしない(におい・変色の原因) ●圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。(炊飯原理がちがうため)
■雑穀米	P.19		

■種類の違うお米を混ぜて炊くときは
●混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。(発芽米は除く)
<例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く

保証とアフターサービス

■保証書(別添付)

●保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間

お買上げ日から1年間です
ただし、下記の部品は消耗品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。
<内釜>
<放熱板(ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ)>
<カートリッジパッキン>
<蒸気口パッキン>

■補修用性能部品の保有期間

●当社は、この炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

●お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

●「炊飯がうまくできないとき」(27〜29ページ)
「故障かな?」(30〜31ページ)
にしたがってお調べください。
●なお、不具合があるときは、電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共有化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-SW063
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　(できるだけ具体的に)

ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は、各窓口 へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1.お問合わせ(ご依頼)いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2.上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4.個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター
いつもサンキュー　365日
フリーコール **0120-139-365** (無料)

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049 (有料)	(03) 3414-9655 (有料)

■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター
フリーダイヤル **0120-56-8634** (無料)
インターネット **www.melsc.co.jp**
携帯電話サイト　空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。
URLをメール返信します。

携帯電話・PHS・IP電話の場合		
北海道・東北 関東甲信越	東日本 修理受付センター FAX (03) 3424-1115 (有料)	(03) 3424-1111 (有料)
東海・北陸・関西 中国・四国・九州	西日本 修理受付センター FAX (06) 6454-3900 (有料)	(06) 6454-3901 (有料)

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。
●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

K11A

仕様

形名		NJ-SW063
電源		交流100V　50-60Hz
消費電力		750W
炊飯容量(最小～最大)	白米・無洗米・胚芽米	0.09～0.63L　(0.5～3.5合)
	発芽米・玄米	0.18～0.54L　(1～3合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.09～0.54L　(0.5～3合)
	炊込み(発芽米・玄米)	0.18～0.36L　(1～2合)
	雑穀米(白米・無洗米・発芽米・玄米)	0.18～0.54L　(1～3合)
	おこわ	0.18～0.54L　(1～3合)
	すし(白米・無洗米)	0.18～0.63L　(1～3.5合)
	エコ炊飯(白米・無洗米)	0.18～0.54L　(1～3合)
	おかゆ	0.09～0.18L　(0.5～1合)
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで
コードの長さ		1.0m(自動コードリール)
外形寸法／幅×奥行×高さ		231×289×204(mm)
質量		約4.2kg
最大炊飯量		0.63L
区分名		A
蒸発水量		29.9g
年間消費電力量		54.4kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		132.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		14.3Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.97Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.78Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 白米 、メニュー ふつう での電力量です。
  (NJ-SW063：米300g・水450g)
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定器機「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯機器体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では400Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- 工場出荷時(お買い上げ時)は、お米 白米 、メニュー ふつう に設定されています。

三菱電機株式会社

三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728−1

ZT933Z842H01＊